

KRUPS

Belgian Waffle Maker

Model #653

Gaufrier pour gaufres Belges

Modèle #653



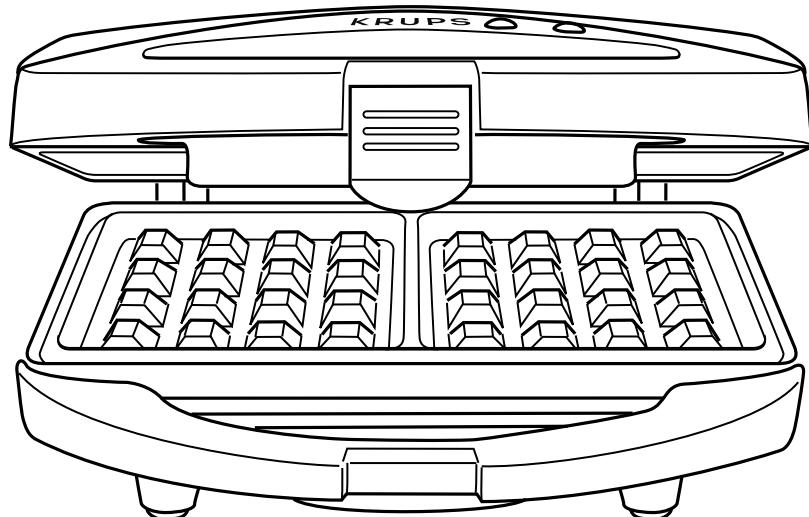
● Instructions for Use
Mode d'emploi

Warranty
Garantie

Guarantee of
Performance
Garantie de
rendement

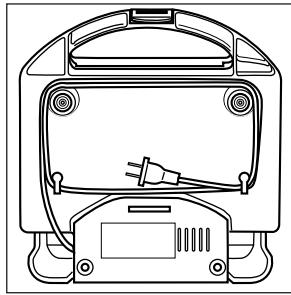
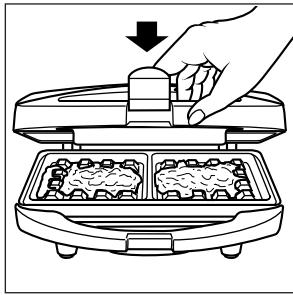
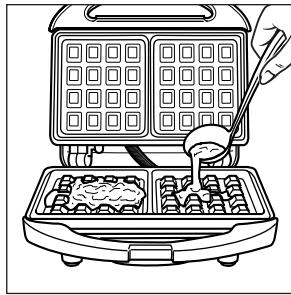
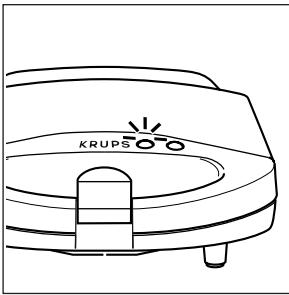
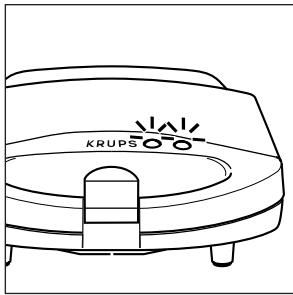
Krups Belgian Waffle Maker

Gaufrier Krups pour gaufres Belges



- a: On/Off light
- b: Ready light
- c: Clip
- d: Non-stick cooking plates
- e: Hidden cord storage

- a: Voyant d'alimentation
- b: Voyant Prêt
- c: Pince
- d: Plaques de cuisson non adhésives
- e: Logement de cordon dissimulé



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized KRUPS Service Center for examination, repair or adjustment (see Guarantee of Performance).
- The use of accessory attachments not recommended or sold by KRUPS may result in fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a microwave or heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized KRUPS Service Center (see Guarantee of Performance).

- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not open base of the appliance when plugged in. No user serviceable parts inside. Repair should be done by an authorized KRUPS Service Center only.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

Regarding your Cord Set:

- A. A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- D. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Features

Thank you for purchasing the Krups Belgian Waffle Maker. This product belongs to the Krups line of high-quality, top-performing appliances, and offers the following features:

- Extra-thick cooking plates for making two rectangular, Belgian-style waffles
- On/Off light indicates at a glance that appliance is on
- Ready light indicates waffle maker is preheated and ready to bake
- Non-stick cooking plates for easy cleaning
- Convenient clip holds unit together during storage
- Hidden cord storage

Before you start

Clean the surface of the plates with a damp cloth. Wipe dry.

Do not immerse appliance in water.

Before your first use, lightly coat the cooking plates with butter, margarine, vegetable oil, or a non-stick cooking spray. If after several uses the waffles begin to stick, re-coat the plates.

Using the Krups Belgian Waffle Maker

Close the waffle maker and plug into outlet.

- Both the On/Off light and the Ready light will illuminate (**figure 1**).

Allow the appliance to pre-heat.

- After approximately 5 minutes, the ready light will turn off. This indicates that the waffle maker is fully pre-heated and ready to bake (**figure 2**).

- Open the appliance and pour the batter into the bottom plate. Be sure to completely fill the plate (**figure 3**).

- Carefully lower the top plate onto the bottom plate (**figure 4**).

Do not force the appliance shut. **While baking never lock** the two halves together with the clip.

Note: During baking, the Ready light will cycle on and off. This indicates that the thermostat is maintaining the proper baking temperature.

Most waffles will be ready in 3-8 minutes. Adjust this time to suit your individual preference.

- When the waffles are done, open the waffle maker and remove waffles using a plastic or wooden spatula (**figure 5**).

Never use a metal knife, as this may damage the non-stick coating.

Close the lid. If you are making additional waffles, do not add batter until the temperature has adjusted to the proper baking temperature and the ready light has extinguished. After use, unplug appliance and allow to cool.

Helpful Hints

- Always allow waffle maker to preheat before use.
- Thicker batters will produce waffles that are crispier on the outside and moist on the inside.
- Be careful not to over-mix batter; this will produce dense, chewy waffles.
- Cooking times will vary depending on the thickness of the batter. We therefore recommend that you carefully monitor the cooking time (begin to check them after 3 minutes), and adjust to your individual preference.
- Serve waffles immediately after baking; if left to sit, they will absorb moisture and become soggy.

Cleaning and Storing

After use and before cleaning, always remove plug from outlet.

Allow appliance to completely cool.

Wipe the inside and the edges of the cooking plates with a paper towel or soft cloth.

You can remove baked-on batter by rubbing cooking plates with vegetable oil and allowing food to soften. Wipe off after 5 minutes.

Do not immerse appliance in water or any liquid.

To clean the exterior, wipe with a damp cloth, being careful that liquids do not enter between the cooking plates.

Do not use metal scouring pads, scouring powders, or abrasives when cleaning the interior or exterior of this appliance.

- To store: Close plates and lock together with the clip. Wrap cord around bottom of unit (**figure 6**).

Recipes

Basic Waffles

Makes 6 waffles

2 cups (500 ml) sifted all-purpose flour

3 tablespoons (45 ml) sugar

2 teaspoons (10 ml) baking powder

1/2 (2 ml) teaspoon salt

2 eggs, separated

1 1/4 (310 ml) cups milk

1/3 cup (75 ml) vegetable oil

Sift together flour, sugar, baking powder and salt. In a small bowl, beat egg whites until stiff; set aside.

In a medium bowl, beat egg yolks well. Stir in milk.

Add sifted dry ingredients to egg yolks and mix until moistened (be careful not to overmix).

Add vegetable oil. Fold in egg whites.

Bake in preheated waffle maker for approximately 4-5 minutes, until crisp and brown. Serve hot with butter and syrup or honey, top with fresh fruit, or try one of the sauces below.

Buttermilk Waffles

Makes 3-4 waffles

1 cup (250 ml) all-purpose flour

1/2 teaspoon (2 ml) salt

1 teaspoon (5 ml) baking soda

1 egg, separated

1 cup (250 ml) buttermilk

2 tablespoons (30 ml) butter, melted

In a medium bowl, whisk flour, salt and baking soda. In a small bowl, whisk egg yolk, buttermilk and melted butter.

In another small bowl, beat egg white until peaks form. Slowly add liquid ingredients to dry ingredients and gently mix; fold egg whites into batter. Bake in preheated waffle maker for approximately 3-5 minutes, or until crisp and brown. Serve hot with butter and syrup or honey, top with fresh fruit, or try one of the sauces below.

Maple-Blueberry Sauce

1/4 cup (60 ml) brown sugar

1 tablespoon (15 ml) cornstarch

1/2 cup (125 ml) maple syrup

1/2 cup (125 ml) water

2 cups (500 ml) fresh or frozen blueberries

1 tablespoon (15 ml) lemon juice

1/8 teaspoon (0.5 ml) nutmeg

In a saucepan, combine brown sugar and cornstarch. Gradually blend in maple syrup and water.

Cook, stirring, until thick and bubbly, about 1 minute. Stir in blueberries, lemon juice and nutmeg. Cool slightly. Pour over waffles. Top with sour cream, if desired.

Cherry Sauce

8 3/4 oz. (260 g) can of dark sweet pitted cherries

2 teaspoons (10 ml) cornstarch

2 tablespoons (30 ml) port wine

Drain cherries, reserving syrup. In a small saucepan, blend cornstarch, reserved syrup and port wine. Bring to a boil and cook 1 additional minute, continuing to stir. Stir in cherries. Cool mixture slightly. Spoon 3-4 tablespoons of sauce over each serving of waffles. Top with whipped cream, shaved semisweet chocolate and maraschino cherry.

Limited One Year Warranty

Your KRUPS #653 is covered by the following warranty:

If from date of purchase within one year this KRUPS product fails to function because of defects in materials or workmanship, KRUPS will, at its option, repair or replace the unit without charge, provided the owner has a proof of date of purchase.

This warranty will be void if malfunction was caused by damage to the product by accident, misuse, use on frequency or voltage other than marked on the product and/or described in the instructions, abuse including tampering, damage in transit, or use for commercial purposes. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

GUARANTEE OF PERFORMANCE

This fine KRUPS product is manufactured according to a rigid code of quality standards, and, with minimum care, should give years of satisfying service.

However, should the need arise for repairs or for replacement parts within or after the warranty period, please call our CONSUMER SERVICE DEPARTMENT:

USA : (800) 526-5377
24-hours a day, 7 days a week

CANADA : (905) 669-0114
Monday-Friday 8:00 a.m. - 4:30 p.m.

You will be provided with specific instruction on how to get your product repaired, as well as the name and address of your nearest authorized KRUPS Service Center. The department will also be able to answer any general product questions you may have.

Before calling the Consumer Service Department, please have the type number of your KRUPS appliance available.

You must have this information before calling our Consumer Service Department so that we may better answer your questions. The type number can be located by looking at the bottom of your appliance.

This product is Type #653

Any general correspondance can be addressed to:

U.S.A : KRUPS North America, Inc.
P.O. Box 3900
Peoria, IL 61612

CANADA : KRUPS SERVICE
20 Caldari Rd.
Concord, Ontario
L4K 4N8

MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des mesures de sécurité de base s'imposent, y compris les suivantes:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- Afin de prévenir tout risque de choc électrique ou de blessure, ne plongez ni le cordon, ni la fiche, ni l'appareil de base dans de l'eau ou un autre liquide.
- Une étroite surveillance s'impose lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique quand il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le se refroidir avant de le démonter, de le remonter ou de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas comme il faut ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Dans ces cas, retournez l'appareil au Centre de service KRUPS agréé le plus proche pour lui faire subir des vérifications, des réparations ou des réglages (voyez la garantie de rendement).
- L'utilisation d'accessoires non recommandés, ni vendus par KRUPS peut causer un feu, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher une surface chaude.
- Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière électrique ou à gaz ni à proximité, ni non plus dans un four chaud.
- Usez de beaucoup de prudence quand vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide très chauds.
- Pour déconnecter l'appareil, débranchez la fiche de la prise électrique.
- Utilisez l'appareil aux seules fins prévues.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE

Le présent appareil est réservé à l'usage ménager. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien réalisable par l'usager doit être effectué par le Centre de service KRUPS agréé le plus proche (voyez la garantie de rendement).

- Ne plongez pas la base dans de l'eau.
- Pour réduire le risque de feu ou de choc électrique, n'ouvrez pas la base de l'appareil quand celui-ci est branché. L'appareil ne renferme pas de pièces dont l'usager pourrait assurer l'entretien. Les réparations ne doivent être effectuées que par un Centre de service KRUPS agréé.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES RELATIVES AU CORDON

Au sujet de votre cordon:

- A. L'appareil est accompagné d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de trébucher ou de s'empêtrer.
- B. Vous pouvez utiliser une rallonge, en usant de prudence lors de son utilisation
- C. Si vous utilisez une rallonge, 1) sa puissance nominale marquée doit être au moins égale à la puissance spécifiée de l'appareil, 2) si l'appareil est à mise à la masse, la rallonge doit elle aussi être à mise à la masse et posséder 3 fils et 3) la rallonge ne doit pas pendre du comptoir ni de la table, car des enfants pourraient la tirer et elle pourrait faire trébucher.
- D. L'appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour des raisons de sécurité, cette fiche ne s'adapte que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche s'y adapte mal, tournez-la. Si elle s'y adapte encore mal, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

Avantages

Nous vous remercions d'avoir acheté le gaufrier KRUPS pour gaufres belges. Cet appareil fait partie de la gamme KRUPS d'appareil ménagers de haute qualité et d'excellent rendement. Il présente les avantages suivants :

- Plaques de cuisson très épaisses pour réaliser deux gaufres rectangulaires à la belge
- Voyant d'alimentation signalant si l'appareil est sous tension
- Voyant Prêt signalant quand le gaufrier est préchauffé et prêt à cuire
- Plaques de cuisson non adhésives pour faciliter le nettoyage
- Pince commode, tenant l'appareil fermé pendant le rangement
- Logement de cordon dissimulé

Avant de commencer

Nettoyez la surface des plaques avec un linge humide. Séchez-la en l'essuyant

Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau.

Avant la première utilisation, enduisez les plaques de cuisson d'un peu de beurre, de margarine, d'huile végétale ou d'huile non adhésive en aerosol. Si, après plusieurs utilisations, les gaufres commencent à coller aux plaques, enduisez de nouveau celles-ci.

Utilisation du gaufrier Krups pour gaufres belges

Fermez le gaufrier et branchez-le.

■ Tant le voyant d'alimentation que le voyant Prêt s'allumeront (**figure 1**).

Laissez préchauffer l'appareil.

■ Au bout d'environ 5 minutes, le voyant Prêt s'éteindra. C'est le signal que le gaufrier est entièrement préchauffé et prêt à cuire (**figure 2**).

■ Ouvrez l'appareil et versez la pâte claire dans la plaque inférieure. Veillez à bien remplir la plaque (**figure 3**).

■ Abaissez doucement la plaque supérieure sur la plaque inférieure (**figure 4**).

Ne forcez pas sur l'appareil pour le fermer. Pendant la cuisson, **ne verrouillez jamais** les deux moitiés avec la pince.

Remarque: Pendant la cuisson, le voyant Prêt tantôt s'allume, tantôt s'éteint, signe que le thermostat maintient la bonne température de cuisson.

La plupart des gaufres seront prêtes en 3-8 minutes. Réglez cette durée suivant vos préférences.

■ Une fois les gaufres prêtes, ouvrez le gaufrier et enlevez les gaufres à l'aide d'une spatule de plastique ou de bois (**figure 5**).

N'utilisez jamais un couteau de métal, qui pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.

Fermez le couvercle. Si vous faites d'autres gaufres, attendez, pour ajouter de la pâte claire, que l'appareil se soit remis à la bonne température de cuisson et que le voyant Prêt se soit éteint. Après l'utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Conseils utiles

- Laissez toujours préchauffer le gaufrier avant de l'utiliser.
- Des pâtes claires épaisses donnent des gaufres croustillantes à l'extérieur et onctueuses à l'intérieur.
- Veillez à ne pas trop mélanger la pâte claire; il en résulterait des gaufres denses et molles.
- La durée de cuisson varie suivant la consistance de la pâte. Nous vous conseillons donc de bien surveiller la

durée de cuisson (jetez un premier coup d'oeil au bout de 3 minutes) et de l'ajuster suivant vos préférences.

- Servez les gaufres tout de suite après la cuisson; si vous les laissez reposer, elles absorberont de l'humidité et deviendront pâteuses.

Nettoyage et rangement

Après l'utilisation et avant le nettoyage, enlevez toujours la fiche de la prise.

Laissez bien refroidir l'appareil.

Essuyez l'intérieur et les bords des plaques de cuisson avec une serviette de papier ou un linge doux.

Pour enlever de la pâte incrustée, frottez les plaques de cuisson avec de l'huile végétale et laissez s'amollir la pâte. Essuyez au bout de 5 minutes.

Ne plongez l'appareil ni dans de l'eau, ni dans un autre liquide.

Pour nettoyer l'extérieur, essuyez-le avec un linge humide, en veillant à ce que les liquides n'entrent pas entre les plaques de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil, n'utilisez ni tampon métallique à récurer, ni poudre à récurer, ni abrasif.

■ Rangement: Fermez les plaques et verrouillez-les ensemble avec la pince. Enroulez le cordon autour du bas de l'appareil (**figure 6**).

Recettes

Gaufres de base

Donne 6 gaufres

2 tasses (500 ml) de farine tout usage

3 c. à table (45 ml) de sucre

2 c. à thé (10 ml) de levure chimique

1/2 c. à thé (2 ml) de sel

2 oeufs, jaunes et blancs séparés

1-1/4 tasse (310 ml) de lait

1/3 de tasse (15 ml) d'huile végétale

Passez au tamis, ensemble, la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Dans un petit bol, battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes; réservez. Dans un bol moyen, battez bien les jaunes d'oeufs. Incorporez le lait.

Ajoutez les ingrédients secs tamisés aux jaunes d'oeufs et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient humectés. (Ne mélangez pas trop les ingrédients.)

Ajoutez l'huile végétale. Incorporez les blancs d'oeufs. Faites cuire dans le gaufrier préchauffé et ce, pendant environ 4-5 minutes, jusqu'à ce que les gaufres soient brunes et croustillantes. Servez chaud avec du beurre et du sirop ou du miel, garnissez de fruits frais ou essayez une des sauces ci-dessous.

Gaufres au babeurre

Donne 3-4 gaufres

1 tasse (250 ml) de farine tout usage

1/2 c. à thé (2 ml) de sel

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude

1 oeuf, jaune et blanc séparés

1 tasse (250 ml) de babeurre

2 c. à table (30 ml) de beurre, fondu

Dans un bol moyen, mélangez au fouet la farine, le sel et le bicarbonate de soude. Dans un petit bol, mélangez au fouet le jaune d'oeuf, le babeurre et le

beurre fondu. Dans un autre petit bol, battez le blanc d'oeuf jusqu'à la formation de crêtes. Ajoutez lentement les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélangez doucement; incorporez les blancs d'oeufs dans la pâte claire. Faites cuire dans un gaufrier préchauffé et ce, pendant environ 3-5 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient croustillantes et brunes. Servez chaud avec du beurre et du sirop ou du miel, garnissez de fruits frais ou essayez une des sauces ci-dessous.

Sauce à l'éryngie et aux bleuets (myrtilles)

1/4 de tasse (60 ml) de cassonade

1 c. à table (15 ml) d'amidon de maïs

1/2 tasse (125 ml) de sirop d'éryngie

1/2 tasse (125 ml) d'eau

*2 tasses (500 ml) de bleuets frais
ou congelés*

1 c. à table (15 ml) de jus de citron

*1/8 de c. à thé (0,5 ml) de noix
de muscade*

Dans une casserole, combinez la cassonade et l'amidon de maïs. Incorporez peu à peu le sirop d'éryngie et l'eau.

Faites cuire pendant environ une minute, en remuant jusqu'à ce que la préparation se soit épaissie et fasse des bulles. Incorporez les bleuets, le jus de citron et la noix de muscade. Faites un peu refroidir. Versez sur les gaufres. Garnissez de crème sûre, si vous le désirez.

Sauce aux cerises

*8-3/4 oz (260 g) de cerises foncées
dénoyautées*

2 c. à thé (10 ml) d'amidon de maïs

2 c. à table (30 ml) de porto

Égouttez les cerises, en réservant le sirop. Dans une petite casserole,

mélangez l'amidon de maïs, le sirop réservé et le porto. Portez à ébullition et faites cuire pendant une minute de plus, en continuant de remuer.

Incorporez les cerises. Faites un peu refroidir le mélange. Nappez chaque portion de gaufres de 3 à 4 c. à table de sauce. Garnissez de crème fouettée, de lamelles de chocolat mi-sucré et d'une cerise au marasquin.

Garantie limitée d'un an

Votre appareil n° 653 de KRUPS bénéficie de la garantie suivante:

Si, pendant la période d'un an qui suit la date de l'achat, votre article KRUPS tombe en panne du fait de vices de fabrication ou de matériaux, KRUPS, à sa discréction, réparera ou remplacera l'appareil sans frais, à condition que le propriétaire possède la preuve de l'achat.

La présente garantie est nulle si le mauvais fonctionnement résulte de dégâts subis par l'article du fait d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation à des fréquences et sous des tensions autres que celles marquées sur l'article ou décrites dans les instructions, d'une utilisation abusive, notamment d'une altération, de dégâts en cours de transport ou d'une utilisation à des fins commerciales. La présente garantie vous donne des droits juridiques déterminés et vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient peut-être suivant la province et l'état.

GARANTIE DE RENDEMENT

Cet appareil Krups de qualité est fabriqué suivant des normes de qualités strictes et, s'il reçoit un minimum d'entretien, il devrait donner satisfaction pendant de nombreuses années.

S'il faut toutefois le faire réparer ou obtenir des pièces de renchange pendant la période visée par la garantie ou par la suite, veuillez téléphoner à notre SERVICE AUX CONSOMMATEURS:

E.-U.: (800) 526-5377
24 heures par jour, 7 jours par semaine

CANADA : (905) 669-0114
Du lundi au vendredi, de 8h00 à 16h30

Nous vous donnerons des instructions spécifiques sur la façon de faire réparer l'appareil. Le service répondra aussi à toute question générale que vous lui poseriez sur les articles.

Avant de téléphoner au Service aux consommateurs, connaissez le numéro du type de l'appareil Krups pour lui permettre de mieux répondre à vos questions.

Le numéro du modèle se trouve au bas de l'appareil.

Le produit est le modèle #653

Veuillez envoyer tout courrier d'ordre général à cette adresse :

E.-U.: KRUPS North America, Inc.
P.O. Box 3900
Peoria, IL 61612

CANADA : KRUPS SERVICE
20 Caldari Rd.
Concord, Ontario
L4K 4N8

ROBERT KRUPS GmbH & Co. KG · D-42717 Solingen
653

USA/CND

0826 084